



Salade de Rocamadour aux mendiants

04/06/2019 à 13h24

Par [Nadine et Pascal Cavé](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 5 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 400 g de mesclun (mélange de jeunes pousses de salades)
- 4 fromages de chèvre de Rocamadour
- 100 g de mendiants ou mélange de fruits secs
- 4 tranches de pain complet
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe d'huile de colza
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

- Lavez et essorez soigneusement le mesclun;
- Préparez la vinaigrette;
- Concassez grossièrement les fruits secs;
- Panez les Rocamadours avec les fruits secs, déposez-les sur les tranches de pain puis enfournez-les à 200°C pendant 5 minutes;
- Dressez les toasts de Rocamadour sur la salade assaisonnée;
- Servez.